

# REDUCCIÓN Y GESTIÓN DE LA PÉRDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS

## Zaragoza (España), 21-25 enero 2019

### PROGRAMA

- 1. Introducción (1 hora) (J.M. Gil)**
  - 1.1. Desperdicio de alimentos en los sistemas alimentarios sostenibles y dietas saludables. ¿Cuál será el futuro de los sistemas alimentarios globales?
  - 1.2. Presentación de algunas cifras introductorias
  - 1.3. El problema de definir qué es la Pérdida de Alimentos y qué es el Desperdicio de Alimentos
  - 1.4. Causas de pérdida y desperdicio de alimentos. Diferencias entre países desarrollados y en desarrollo
  - 1.5. Principales actores y sus iniciativas (FAO, WRI, UE, acuerdos voluntarios, etc.)
  - 1.6. Jerarquías de pérdida y desperdicio de alimentos
- 2. Pérdida y desperdicio de alimentos: un problema complejo (3 horas) (T. Quested)**
  - 2.1. Mapeo del flujo de alimentos y de recursos (1 h)
  - 2.2. Estudios de caso de diferentes actores en la cadena alimentaria (1 h)
  - 2.3. Sesión de intercambio de ideas sobre la percepción de la pérdida y el desperdicio de alimentos y sus posibles soluciones (1 h)
- 3. Evaluación de la pérdida y desperdicio de alimentos (8 horas)**
  - 3.1. Evaluación cuantitativa
    - 3.1.1. Mediciones y estándares (4 h)
      - 3.1.1.1. El enfoque de FAO sobre análisis y mediciones de pérdida y desperdicio de alimentos, y acciones (2 h) (M. Totobesola-Barbier)
      - 3.1.1.2. Protocolo sobre pérdida y desperdicio de alimentos del World Resource Institute (3.1.1.2 and 3.1.1.3: 1 h) (T. Quested)
      - 3.1.1.3. Manual de cuantificación del proyecto europeo FUSIONS (T. Quested)
      - 3.1.1.4. Debate sobre mediciones cuantitativas: qué medir y dónde (1 h) (M. Totobesola-Barbier, T. Quested, J.M. Gil)
    - 3.1.2. Métodos y análisis de impactos (2 h) (M. Vittuari, F. de Menna)
      - 3.1.2.1. Análisis del Ciclo de Vida (ACV) y del Coste del Ciclo de Vida (CCV)
      - 3.1.2.2. Huella hídrica
      - 3.1.2.3. Huella de carbono
      - 3.1.2.4. Impacto social
  - 3.2. Evaluación cualitativa (2 h) (J.M. Gil, R. Díaz)
    - 3.2.1. Métodos participativos
    - 3.2.2. Estrategias de colaboración de los diferentes actores
    - 3.2.3. Análisis del comportamiento
- 4. Intervenciones públicas y privadas para reducir la pérdida y desperdicio de alimentos (12 horas)**
  - 4.1. Prevención (3 h)
    - 4.1.1. Marco normativo: estrategias nacionales e internacionales, leyes y regulaciones (4.1.1 and 4.1.2: 1 h) (M. Vittuari)
    - 4.1.2. Instrumentos de mercado y otros incentivos socioeconómicos (M. Vittuari)
    - 4.1.3. Iniciativas privadas y acuerdos voluntarios (4.1.3 and 4.1.4: 1 h) (C. Reynolds)
    - 4.1.4. Métodos persuasivos: campañas públicas (C. Reynolds)
    - 4.1.5. Innovaciones tecnológicas y logísticas (p. ej. mejoras en postcosecha, envasado, prolongación de vida útil, etc.) (1 h) (K. Waldron)
  - 4.2. Redistribución (2 h) (B. Cseh)

- 4.2.1. Problemática de la redistribución de alimentos: infraestructura y logística de los bancos de alimentos, seguridad de los alimentos, regulaciones de mercado, derechos de los consumidores, etc.
- 4.2.2. Función de los bancos de alimentos y de otras instituciones sociales
- 4.2.3. Directrices de la EU para donación de alimentos
- 4.2.4. Otros métodos de donación y redistribución de alimentos. Comparación entre países y debate
- 4.3. Valorización de los alimentos desechados (3 h) (K. Waldron)
  - 4.3.1. Conversión del desperdicio en recurso: barreras legislativas, opciones técnicas y consideraciones de sostenibilidad
  - 4.3.2. Usos finales
    - 4.3.2.1. Alimento para ganado
    - 4.3.2.2. Consumo humano
    - 4.3.2.3. Productos no alimentarios
    - 4.3.2.4. Bioenergía
- 4.4. Estudios de caso (4 h)
  - 4.4.1. La Estrategia Española “Más alimento, Menos desperdicio” como ejemplo de estrategia basada en acuerdos voluntarios (1 h) (A. Mendoza)
  - 4.4.2. Diseño de productos sostenibles mediante innovación (0.5 h) (C. Reynolds)
  - 4.4.3. Reducción del desperdicio y economía circular (0.5 h) (M. Vittuari)
  - 4.4.4. Segunda oportunidad para los alimentos desechados mediante redistribución y valorización, incluyendo componentes sociales (0.5 h) (M. Barba)
  - 4.4.5. Red de colaboración utilizando IoT para la redistribución de alimentos (0.5 h) (N. Baragaño)
  - 4.4.6. Debate sobre soluciones para la pérdida y desperdicio de alimentos (1 h) (J.M. Gil, A. Mendoza, C. Reynolds, M. Vittuari, M. Barba, N. Baragaño, K. Waldron)

## 5. Trabajo práctico (11 horas)

- 5.1. Actividades previas al inicio del curso sobre percepción de la pérdida y el desperdicio de alimentos (tiempo de debate incluido en 2.4) (T. Quested)
- 5.2. Trabajo de grupo para analizar la pérdida y el desperdicio de alimentos en diversos sectores alimentarios (1 h introducción al trabajo práctico + 4 h sesiones de trabajo + 2 h presentación de resultados y discusión)
  - 5.2.1. Introducción al trabajo práctico (J.M. Gil, T. Quested)
  - 5.2.2. Mapeo de la cadena alimentaria (C. Reynolds, J.M. Gil, T. Quested, R. Díaz)
  - 5.2.3. Identificación a lo largo de la cadena de los recursos necesarios para la producción, el procesado y la distribución de alimentos (C. Reynolds, J.M. Gil, T. Quested, R. Díaz)
  - 5.2.4. Identificación de los puntos del sistema en donde se produce la pérdida de alimentos y razones por las que se produce (C. Reynolds, J.M. Gil, T. Quested, R. Díaz)
  - 5.2.5. Diseño de estrategias para reducir la pérdida y desperdicio de alimentos (J.M. Gil, C. Reynolds, R. Díaz, K. Waldron)
- 5.3. ACV y análisis CCV del desperdicio de alimentos (1 h presentación de herramientas + 2 h sesiones de trabajo + 1 h presentación de resultados) (F. de Menna, M. Vittuari)